



## ご使用になる前に

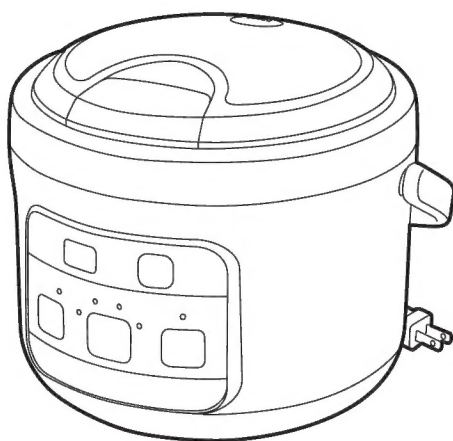
この取扱説明書（保証書付）  
を最後までお読みのうえ  
正しくお使いください。

## 一般家庭用

マイコン式炊飯ジャー

**YRC-051**

## 取扱説明書（保証書付）



### も く じ

安全上のご注意	1～3
ご使用上の注意	4
仕 様	4
各部の名称とはたらき	5～6
ご飯を炊く前の準備	7～8
ご飯の炊きかた	9
予約炊飯のしかた	10
おかゆ/炊き込みご飯/保温について	11
お手入れのしかた	12
故障かな？と思ったら	13～14
アフターサービスについて	14
保証書	裏表紙

お買い上げいただきありがとうございました。  
なお、この取扱説明書（保証書付）は、大切に  
保管してください。  
万一ご使用中にわからないことや不都合が生じた  
とき、きっとお役に立ちます。

この商品は、海外ではご使用になれません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY

# 安全上のご注意

ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



## 警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



## 注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



○記号は禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



●記号は強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



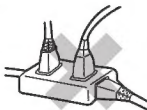
## 警告



禁止

交流100V以外での使用やコンセント・配線器具の定格を超える使いかたはしない

- 延長コードやタコ足配線などで定格を超えると、コンセント部が異常発熱して、発火や火災の原因になります。



分解禁止

修理技術者以外の人、絶対に分解したり修理・改造はおこなわない

- 感電や発火したり、異常動作してけがの原因になります。
- ※故障と思われるときは、お買上げの販売店へ点検・修理をご相談ください。



指示に従う

電源プラグは根元まで確実に差し込む

- 感電や発熱による火災の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグが痛んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

- 感電・ショート・発火の原因になります。



指示に従う

本体に異常・故障・破損があったり、電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

- 火災・感電・けがの原因になります。
- すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買上げの販売店へ点検・修理をご相談ください。



指示に従う

定期的に電源プラグのほこりをふき取る。電源プラグにピンやゴミを付着させない

- ピンやゴミが付着したり、ほこりがたまると、感電・ショート・発火の原因になります。また、湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。
- 電源プラグのお手入れは、乾いた布でふいてください。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

- 感電やけがの原因になります。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、蒸気口に手や顔を近づけない

- 高温の蒸気が出るためやけどの原因になります。特に乳幼児には触らせないように注意してください。



# 警告



**電源コードを傷付けたり、破損させたり、熱器具に近付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用したりしない**

- また、重い物を載せたり、はさみ込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し火災や、感電の原因になります。



**開口部やすき間にピンや針金、金属物などの異物を入れない**

- 感電や異常動作してけがをする原因になります。



**炊飯中はふたを開けたり、持ち運んだりしない**

- やけどやけがの原因になります。



**専用の内釜以外は使用しない**

- 内釜が過熱したり、異常動作の原因になります。



**取扱説明書に記載以外の用途には使用しない**

- 蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけどやけがの原因になります。



**お子様だけで使用させたり、乳幼児の手の届くところで使用しない**

- やけど・感電・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

**本体に水や油を付けたり、水をかけたり、丸洗いをしない**

- 感電・ショート・火災・故障の原因になります。



**フローリング、畳、じゅうたんや熱に弱い敷物(テーブルクロスなど)の上で使用しない**

- 床面や敷物が熱で変色・変質したり、発火・火災の原因になります。



指示に従う

**包装用ポリ袋はお子様の手の届かない場所に保管する**

- 誤って顔にかぶったり、巻き付いたりして窒息し、死亡の原因になります。



**カーテンや新聞紙などの熱に弱いもの、燃えやすいものが周辺にある場所では使用しない**

- 発火・火災の原因になります。

# 注意



禁止

**電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない**

- 感電やショートして発火する原因になります。
- ※必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。



接触禁止

**使用中や使用後しばらくは、蒸気口・内ふた・内釜・熱板などの高温部に触れない、手や顔を近づけない**

- 高温ですのでやけどの原因になります。特に乳幼児には注意してください。



指示に従う

**電源コードを巻き取るときは、必ず電源プラグを持っておこなう**

- 電源コードや電源プラグがあたって、けがをする原因になります。



指示に従う

**お手入れの際は必ず電源プラグを抜き、本体が十分に冷えてからおこなう**

- 高温部に触れ、やけどの原因になります。



指示に従う

**ふたを開けるときは、蒸気に注意する**

- やけどの原因になります。

# ⚠ 注意



## 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

- けがややけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。誤って操作スイッチを押すと、熱板・内釜・内ふたなどが高温になります。



禁止

## 壁や家具の近くで使用しない

- 蒸気または熱で壁や家具を傷めたり、変色や変形の原因になります。  
※ 壁や家具からは30cm以上離して使用する。
- 収納棚などで使用する場合は、中に蒸気がこもらないように注意する。



禁止

## 水や蒸気のかかるところや火気の近くでは使用しない

- 感電や漏電、変形や故障、火災の原因になります。



禁止

## 不安定な場所や湿気・ほこりの多い場所では使用しない

- 転倒してやけどをしたり、火災・感電の原因になります。



指示に従う

## おかゆは「白米」・「白米早炊き」・「無洗米」メニューで炊かない。必ず「おかゆ」メニューで炊く

- おかゆは水が多いため、ふきこぼれ・やけど・故障の原因になります。



禁止

## 空炊きはしない

- やけど・故障の原因になります。



指示に従う

## 内釜を取り出すときは、必ず「保温/取消」スイッチを押す

- 炊飯や保温中に内釜を取り出しても、電源は「切」にならないため、やけどや故障の原因になります。



指示に従う

## 使用後は必ず毎回お手入れをする

- 汚れたまま使用すると、ご飯がうまく炊けなかったり、故障の原因になります。



禁止

## 電気製品やコンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない

- 感電・ショート・発火の原因になります。特に収納棚をお使いの場合はご注意ください。



禁止

## 強い衝撃を与えない

- 本体に強い衝撃を与えると、破損・故障・感電の原因になります。また、内釜はフッ素加工が施されており、フッ素加工がはがれる原因になります。



禁止

## 持ち運ぶときは取っ手を持って振り回したり、フックボタンに触れない

- ふたが開いてけがややけどの原因になります。



禁止

## 本製品は一般家庭用です。絶対に業務用に使用しない

- 本製品に無理な負担がかかり、火災や故障・事故の原因になります。



禁止

## 掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹き付けない

- 変質・破損などによりけがや事故の原因になります。



禁止










## お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない

- 製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。お手入れはぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用してください。  
※ 洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック（樹脂）に使用できないものがありますので、洗剤の注意書きをよくご確認のうえご使用ください。プラスチック（樹脂）に使用可能な洗剤でも、洗剤分が残っていると、化学作用によりプラスチック（樹脂）を侵し、破損してけがや事故の原因になる場合がありますので、お手入れ後洗剤分が残らないようしっかりふき取ってください。





# ご使用上の注意

 指示に従う	<b>取扱いはていねいをお願いします</b> ●落としたり、強い衝撃を加えたりすると故障の原因になります。	 禁止	<b>ご飯などが残ったままの状態では放置しない</b> ●フッ素加工がはがれ、内釜が腐食したり、においの原因になります。
 禁止	<b>内釜のふちや外側にご飯つぶ・異物・汚れ・水気などが付いたまま使用しない</b> ●ご飯がうまく炊けなかったり、蒸気もれやふきこぼれをしたり、故障の原因になります。	 禁止	<b>使用中や使用後しばらくは、本体や内釜などが熱くなっています。フローリング、畳、じゅうたんや熱に弱い敷物(テーブルクロスなど)の上に置いたり、持ち運んだりしない</b> ●床面や敷物が熱で変色・変質したり、やけど・発火・火災の原因になります。
 禁止	<b>使用中や使用直後は、本体(蒸気口)にふきんなどをかけない</b> ●本体やふたの変形・変色・故障の原因になります。	 指示に従う	<b>使用中や使用後しばらくは、カーテンや新聞紙などの燃えやすいものが接触しないようにする</b> ●発火・火災の原因になります。
 禁止	<b>直射日光のあたる場所で使用しない</b> ●故障・変形・変色の原因になります。	 禁止	<b>内釜に金属製のしゃもじやへらを使用したり、みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗ったり、こすったりしない</b> ●フッ素加工が傷付き、腐食の原因になります。必ず付属品のしゃもじを使用する。
 禁止	<b>蒸気がこもるような囲まれた場所では使用しない</b> ●故障・変形・変色の原因になります。		

## 仕 様

電 源	交流100V 50-60Hz共用
消 費 電 力	炊 飯 時 300W
	保 温 時 36W
外 形 寸 法 (約)	幅：250×奥行：230×高さ：200mm
製 品 質 量 (約)	1.9kg ※付属品は含まず
コ ー ド 長 (約)	1.0m
最 大 炊 飯 容 量	0.54L (約3合)
区 分 名	E
蒸 発 水 量	33.8g
年 間 消 費 電 力 量	43.7kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	102.42Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	12.33Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.74Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.75Wh

●一回当たりの炊飯時消費電力量、一時間当たりの保温時消費電力量は白米コース時の電力量です。

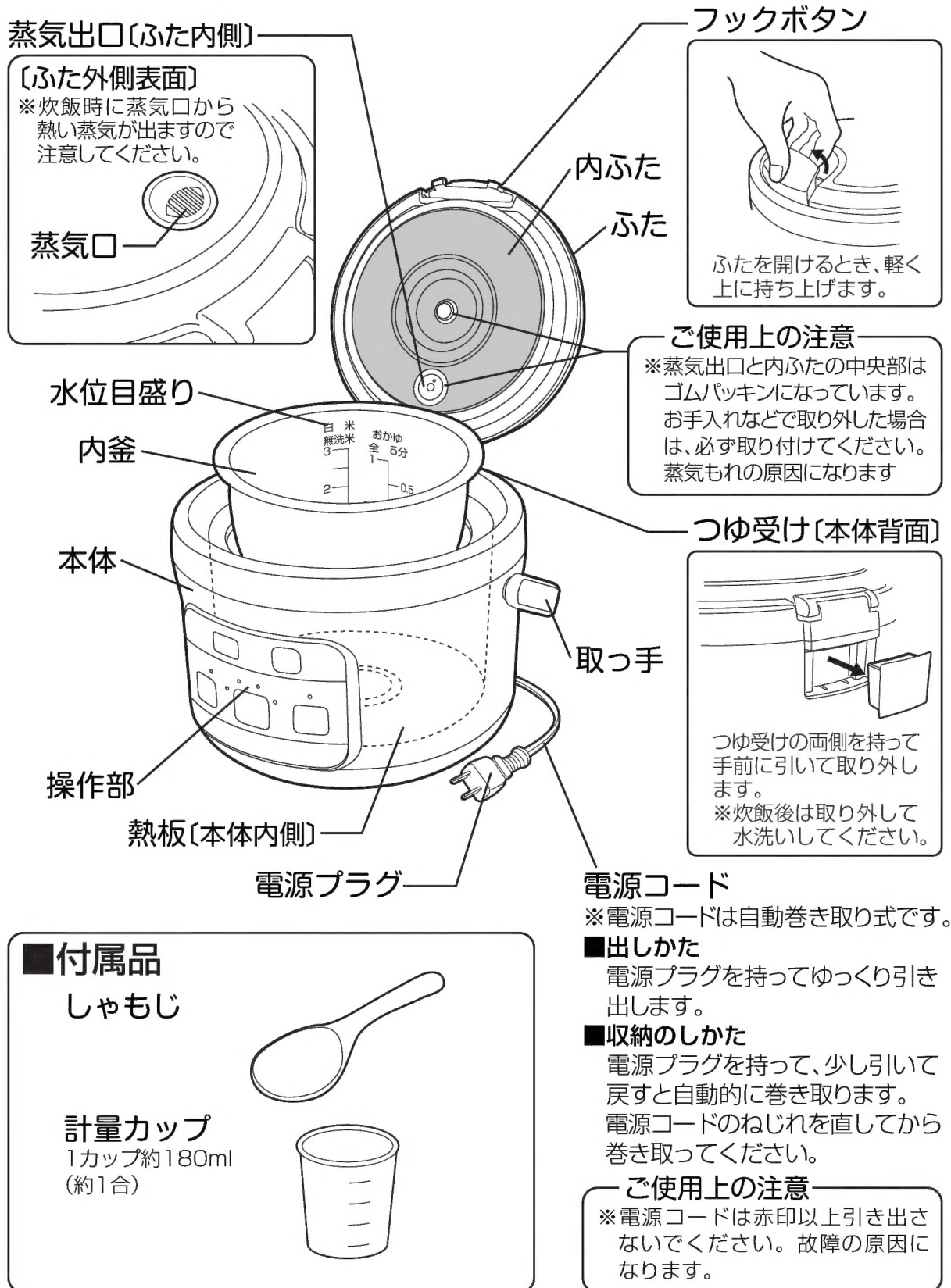
※消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)

●蒸発水量は、一回当たりの炊飯時に炊飯機器体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

※上記の仕様は改善などのため、予告なく変更する場合があります。

# 各部の名称とはたらき



# 各部の名称とはたらき つづき

## ■操作部

### 予約時間表示部

- 予約炊飯のときのみ時間を表示します。
- ※表示時間は炊飯開始時間ではありません。

### メニューランプ

- 選択されたメニューのランプが点灯します。

### 保温ランプ

- 保温時に点灯します。

### 予約スイッチ

- 予約炊飯の炊き上がり時間を設定するときに使用します。

### 炊飯ランプ

- 炊飯時に点灯します。

### 炊飯スイッチ

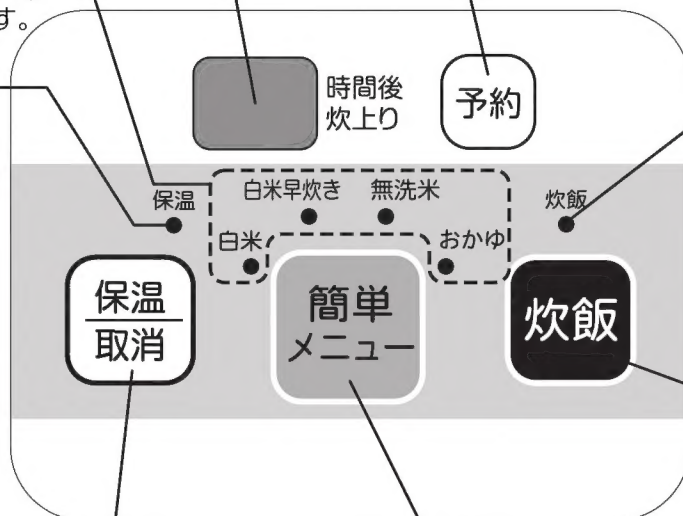
- 炊飯を開始するときに使用します。

### 保温/取消スイッチ

- 保温するとき、または設定の取り消しや、電源を切るときに使用します。

### 簡単メニュースイッチ

- 白米、白米早炊き、無洗米、おかゆを選択します。
- 簡単メニュースイッチを押すごとに、ランプが切りかわります。



## ■簡単メニューについて

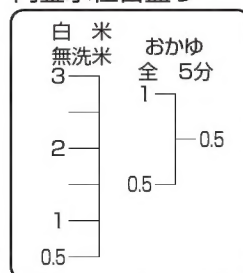
- 「白米」メニュー  
白米や炊き込みご飯を炊くとき。
- 「白米早炊き」メニュー  
白米を通常より早く炊くとき。
- 「無洗米」メニュー  
無洗米や発芽玄米・雑穀類を混ぜたご飯を炊くとき。
- 「おかゆ」メニュー  
おかゆを炊くとき。



## ■水位目盛りについて

- 白米、無洗米や発芽玄米、雑穀類を混ぜるご飯、炊き込みご飯を炊くときは「白米・無洗米」に合わせる。
- おかゆを炊くときは「おかゆ」の「全」または「5分」に合わせる。  
全：全がゆ  
5分：5分がゆ

内釜水位目盛り





# ご飯を炊く前の準備

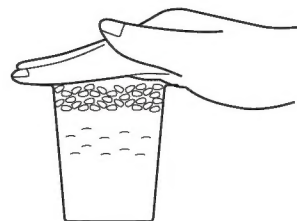
- ご使用される前に、必ず各部をきれいにふいてください。  
内釜・内ふた・しゃもじは洗ってからご使用ください。

## 1 お米を正しく計る

- 付属の計量カップすりきり1杯で計る。  
すりきり1杯で約180ml (約1合) です。

### ご使用上の注意

※お米は正しく計らないと、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。



## 2 お米を洗う

- 内釜で洗米できます。(器具などを使わず手で洗米してください。)
- ①最初はたっぷりの水でお米をさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。(お米がヌカ分を吸いやすいため)
- ②お米とお米を軽くすり合わせるように、「とぐ→洗い流す」を水が澄んでくるまでくり返す。



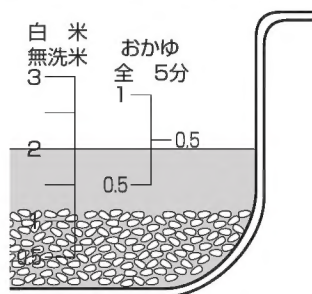
## 3 水加減をする

- 内釜を水平な場所に置き、お米のカップ数に合わせて水を内釜の目盛りまで入れる。
- お好みのかたさに水加減をする。  
やわらかめ……………水を少し多め  
かため……………水を少し少なめ
- お米を平らにならす。
- お好みに合わせてお米を水に浸す。

### ご使用上の注意

※お好みに合わせて水加減をする場合は、半目盛り(1目盛りの半分)以内で加減してください。

例) 2カップ (2合) のお米を炊くとき



お米を入れてから「白米水位目盛り」の「2」まで水を入れる

## お米について

- 精米日が新しいものを使う
- 大きさがそろっているものを使う
- 表面の縦筋が浅いものを使う
- 高温多湿の場所は避け、風通しの良い場所に保存する

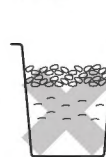
### ■計量するときは付属の計量カップで計る

※計量米びつは誤差が出る場合があるので使用しない。

※料理用の計量カップは200mlですので使用しない。

(正しい計量のしかた)

(間違った計量のしかた)





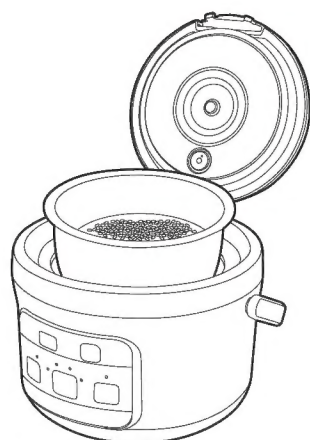
## ご飯を炊く前の準備 つづき

### 4 内釜を本体にセットする

- 内ふたが取り付けであることを確認し、内釜の外側や本体内側に付着した異物や米つぶ、水滴はふき取る。
- 傾きがないように確実にセットする。
- ふたを閉める。

#### ご使用上の注意

- ※内釜の外側や本体内側に付着した異物や米つぶ、水滴は必ずきれいにふき取ってください。ご飯がうまく炊けなかったり、蒸気もれやふきこぼれなどの原因になります。
- ※しゃもじなどを入れてご飯を炊いたり保温をしないでください。故障の原因になります。

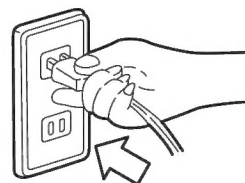


### 5 電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源プラグを持って本体からゆっくり引き出し、コンセントに根元まで確実に差し込む。

#### ご使用上の注意

- ※交流100Vで配線器具の定格を超えないようにしてください。うまく炊けなかったり、発火や火災の原因になります。
- ※ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。感電やけがの原因になります。



## 洗米・水加減について

### ■洗米は手早く、やさしく、水が澄むまで

- ※お米の洗いかたで、ご飯の味が変わります。お湯を使ったり、ゆっくり洗米しないでください。
- ※無洗米は洗米の必要はありませんが、水が白くにごるときは、1～2回水を替えてすすいでください。うまく炊けなかったり、お焦げができていたりすることがあります。
- ※洗米が不十分ですとお焦げができて、保温時のにおいの原因になります。
- ※洗米に器具などを使用すると、内釜に傷が付く原因になります。

### ■ザルに上げて放置しない

- 洗米後にザルなどに入れて放置すると、お米にヒビが入りご飯がベタつく原因になります。

### ■水の温度は30℃以下で

- おいしく炊くために水温は30℃以下にしてください。夏場の予約炊飯は冷水を使うことをおすすめします。

### ■アルカリ度の強い水、硬度の高いミネラルウォーターで炊かない

- ご飯が黄変したり、ベタつきや、かたく炊き上がる原因になります。

### ■お米の種類や、お好みに合わせた水加減をする。

- お米の種類や、お好みに合わせて水加減をしてください。お米の産地・銘柄・種類などでやわらかさ・かたさ・うまみがそれぞれ異なります。

#### ■水加減の目安

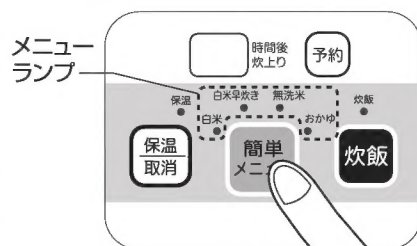
お米の種類	水加減の目安
新 米	目盛りより少なめ
胚芽米	目盛り通り
古 米	目盛りより多め

- ※お好みに合わせて水加減をする場合は、半目盛り（1目盛りの半分）以内で加減してください。

# ご飯の炊きかた

## 1 簡単メニュースイッチを押して、メニューを選択する (6ページ参照)

- スイッチを押すごとに「白米」→「白米早炊き」→「無洗米」→「おかゆ」の順にメニューランプが換わります。このとき炊飯ランプは点滅状態です。



8秒以内に次の操作をおこなう↓

## 2 炊飯スイッチを押す

- 炊飯ランプが点滅から点灯になり炊飯を開始。

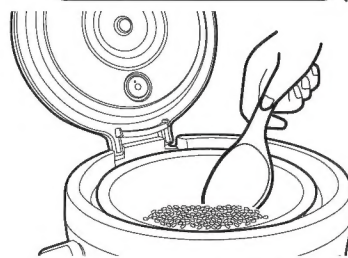
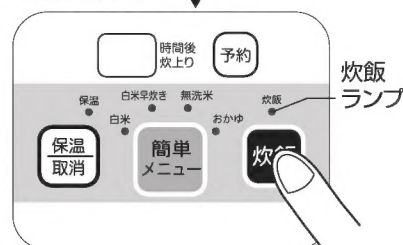
### ■炊飯時間の目安

白米	白米早炊き	無洗米	おかゆ
約45～55分	約22～42分	約47～57分	約65分

※炊飯時間は炊飯量・お米の種類・具の種類・室温・水温・水加減などで変わりますので、目安としてください。

### ご使用上の注意

- ※「簡単メニュー」スイッチを押したあと、無操作で8秒経過するとリセット状態になりますので、最初からやり直してください。



## 3 炊き上がり

- ご飯が炊き上がると、「ピー」とお知らせ音が鳴り、自動的に保温になり保温ランプが点灯。
- 10分～15分程度蒸らした後、しゃもじでご飯をよくほぐす。

### ご使用上の注意

- ※ふたを開けるときは、蒸気によるやけどに注意してください。
- ※12時間以上の保温はしないでください。においや変色・乾燥の原因になります。

## 炊きかたのポイントと注意

### ■白米メニュー

- 白米や炊き込みご飯を炊くときに選びます。

### ■白米早炊きメニュー

- 白米を通常より早く炊きたいときに選びます。
- ※早炊きメニューで炊くとお焦げができてたり、かたくなることがあります。
- ※白米以外のお米や炊き込みご飯、おかゆは炊かないでください。

### ■無洗米メニュー

- 無洗米、発芽玄米、雑穀類を炊くときに選びます。

#### 無洗米のポイント

- お米に水をよく吸わせるため、よくかき混ぜる。
- 水が白くにごるときは、1～2回水を替えてすぐ。

#### 発芽玄米・雑穀類のポイント

- 炊飯量は白米を混ぜて2カップまで。  
[分量例]
- 発芽玄米  
白米：1カップ 発芽玄米：0.5カップ  
水位目盛り：1.5
- 雑穀類  
白米：1カップ 雑穀類：0.1カップ  
水位目盛り：1.1
- ※雑穀類だけで炊かないでください。  
(ふきこぼれの原因になります)
- ※発芽玄米や雑穀類を炊いた後は、とくに蒸気口が汚れやすいので、必ずお手入れをしてください。
- ※水に浮くような雑穀類を混ぜるときは、よく混ぜてしばらく浸し、沈んでから炊いてください。  
(蒸気口がつまり、蒸気もれや変形の原因になります)

### ■おかゆメニュー (11ページ参照)

- おかゆを炊くときに選びます。

# 予約炊飯のしかた

■予約炊飯で設定する時間は、「何時間後に炊き上げたいか」を設定します。

※炊飯開始時間ではありません。

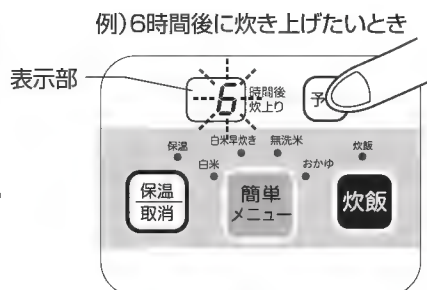
※12時間以上の予約はできません。

## 1 予約スイッチを押して、予約時間を設定する

- スイッチを押すごとに、表示部の時間(数字)が1時間単位で1～12まで順番に点滅表示されます。

### ご使用上の注意

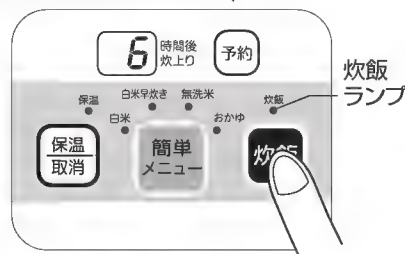
- ※予約時間を1時間に設定すると、すぐに炊飯を開始します。
- ※炊き込みご飯(具や調味料を入れるもの)、発芽玄米、雑穀類を混ぜるご飯は予約炊飯しないでください。うまく炊けなかったり、においや腐敗の原因になります。
- ※夏場の水温の高いときは、8時間以内で設定してください。お米が発酵し、におう原因になります。



8秒以内に次の操作をおこなう



8秒以内に次の操作をおこなう



## 2 簡単メニュースイッチを押して、メニューを選択する (6ページ参照)

- スイッチを押すごとに「白米」→「白米早炊き」→「無洗米」→「おかゆ」の順にメニューランプが換わります。このとき炊飯ランプは点滅状態です。

## 3 炊飯スイッチを押して、予約を開始する

- 炊飯ランプが消灯し、予約完了。
- 炊飯が始まると炊飯ランプが点灯。
- 表示部の時間(数字)は炊き上がりまでの残り時間(1時間単位)を表示し、炊飯を開始すると消えます。

### ご使用上の注意

- ※「予約」スイッチを押したあと、無操作で8秒経過するとリセット状態になりますので、最初からやり直してください。

## 4 炊き上がり

- ご飯が炊き上がると、「ピー」とお知らせ音が鳴り、自動的に保温になり保温ランプが点灯。
- 10分～15分程度蒸らした後、しゃもじでご飯をよくほぐす。

### ご使用上の注意

- ※停電などで通電が停止した場合は、予約がリセットされます。最初から予約をやり直してください。
- ※予約炊飯で炊くと、ご飯がやわらかくなることがあります。お好みにより水を加減してください。
- ※長時間の予約で炊くと、ご飯がにおうことがあります。



# おかゆ/炊き込みご飯/保温について

## ■おかゆについて

- 炊き上がったご飯からのおかゆはできません。
- 必ず白米を使用して「おかゆ」メニューで炊いてください。  
※うまく炊けない、ふきこぼれなどの原因になります。
- 葉野菜類は、はじめから入れないで、ゆでたものを炊き上がった後に入れてください。  
※炊飯前に入れると、蒸気口が詰まり、蒸気もれ・変形の原因になります。
- 味付けは炊き上がったからおこなってください。  
※最初から調味料などを入れると沈殿してうまく炊けません。

## ■炊き込みご飯について

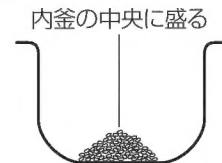
- 炊き込みご飯の炊飯量は、最大2カップまでです。
- 必ず「白米」メニューで炊いてください。  
※他のメニューで炊くと、ふきこぼれの原因になります。
- 具の量は、お米の質量(重さ)の3割～5割が適量です。
- 具は小さめに切ってお米の上にのせ、混ぜないでください。  
※お米と具を混ぜるとうまく炊けません。
- 調味料が沈殿するとうまく炊けないので、すぐに炊飯してください。(予約炊飯で炊かないでください)

## ■保温について

ご飯が炊き上がると、自動的に保温になり、保温ランプが点灯します。

### ■保温のポイント

- ときどき混ぜてご飯をほぐす。
- 少量のご飯は、内釜の中央に盛って保温する。



### ■保温時の乾燥・いやなにおい・変色などを防ぐために下記の点に注意する。

- 冷めたご飯のつぎたしはしない。
- 一度冷めたご飯は保温しない。
- 12時間以上保温しない。
- しゃもじを入れたまま保温しない。
- 内釜にご飯を残したまま保温を切らない。
- おかゆはのり状になるので、保温しない。
- 炊き込みご飯など、具や調味料の入ったご飯は保温しない。
- ご飯以外の物（フライや汁物など）を保温しない。

## ■使用後は…

- ご飯がなくなったときや、保温をやめたいときは 保温  
取消 スイッチを押して電源を切る。(保温ランプ消灯)
- コンセントから電源プラグを抜く。
- 本体や内釜が十分に冷えてから、「お手入れのしかた」にしたがってお手入れをする。

### —ご使用上の注意—

※ご使用にならないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

# お手入れのしかた

■お手入れや移動の際は、電源プラグを抜き本体や内釜などが十分に冷めたのを確認してからおこなう。

■炊飯ジャーは、食品に触れる調理器具です。ご使用後は毎回必ずお手入れをして、いつも清潔な状態を保つ。

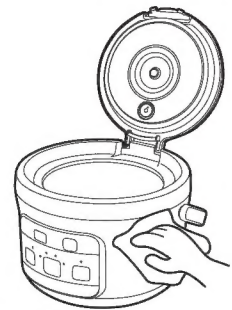
- 汚れたままにしておくと、においの原因になります。お手入れ後は水気をよくふき取ってください。特に、内ふた・蒸気口・内釜・ゴムパッキンは常に清潔に保ってください。
- 保温を切ったら、内釜にご飯を入れたままにしないでください。においの原因になります。

## ご使用上の注意

- ※ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。感電の原因になります。
- ※お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しないでください。製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。
- ※本体の丸洗いは絶対にしないでください。

## ■本体・ふた

- 汚れなどは、水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼってふき取る。本体の内側の汚れもふきんでふき取る。
- 落ちにくい汚れは、台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼってふき、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤分が残らないようきれいにふき取る。



## ■内釜・内ふた・蒸気出口・つゆ受け・しゃもじ・計量カップ

- 台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、柔らかいスポンジを使って洗う。洗剤分が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで十分に水分をふき取って乾燥させる。

## ご使用上の注意

- ※蒸気出口や内ふたの中央部のゴムパッキンは、汚れたまま使用すると蒸気もれなどの原因になりますので、必ずご使用毎に清掃してください。
- ※ゴムパッキンは使用しているうちに色むらがでることがありますが、水分や蒸気の熱によるもので、ご使用や衛生上に問題はありませんのでそのままお使いください。

## ■においが気になる場合

- もしにおいがついてしまった場合は、次のお手入れをおこなってください。
- ①内釜に熱湯を7～8分目入れて、2～3時間保温します。
- ②保温を切り、本体が冷めた後に内釜、内ふたを台所用中性洗剤でよく水洗いします。
- ③ふきんをぬるま湯に浸してかたくしぼり、ふたの内側をきれいにふき取ります。
- ④風通しの良い場所で、本体、各部をよく乾燥させます。

## フッ素加工を長持ちさせるために

内釜の表面にはフッ素加工が施されています。フッ素加工面を保護するために次の点にご注意ください。

- ①金属製のしゃもじ・たわしなどは、内釜の表面に傷が付きフッ素加工がはがれたり、腐食の原因になるので使用しないでください。しゃもじをご使用の際は、付属品のしゃもじを使用してください。
- ②しゃもじの先端で内釜の表面を強くこすらないでください。
- ③ご飯が残った状態や、異物が付いたまま放置しないでください。
- ④ご使用のたびに必ずお手入れをして、直射日光のあたらない場所に保管してください。

# 故障かな？と思ったら

次の点検をおこなってください。

こんな場合 調べるところ	炊き上がったご飯が					保温中のご飯が			炊飯中に		
	かたすぎる	芯が残る	やわらかい	お焦げがきつね色以上になる	炊飯時間が長い	かたくなる	変色する（黄ばむ）	においが強い	ふきこぼれる	ふたの周りから多量の蒸気がもれる	通電しない
水加減、お米の量は正しいですか？	●	●	●	●	●				●	●	
内釜の外側や本体の内側に異物（米つぶなど）が付着していませんか？	●	●	●	●	●				●	●	
炊飯後、ご飯をよくほぐしましたか？	●	●	●				●	●			
お米は十分に洗米しましたか？（無洗米を除く）				●		●	●	●	●		
電源プラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか？					●	●	●	●			
12時間以上保温していませんか？						●	●	●			
ふたは確実に閉めましたか？	●	●				●	●	●	●	●	
しゃもじを入れたまま保温していませんか？							●	●			
冷めたご飯の保温や、冷めたご飯のつぎたしをしていませんか？						●	●	●			
ふたの内側や内釜と本体の間に米つぶなどの異物がはさまっていませんか？	●	●				●	●	●	●	●	
電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？											●
電源プラグにゴミなどがはさまっていませんか？											●

- 以上のことをお調べになり、なお異常があるときは、コンセントから電源プラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検・修理をご依頼ください。



# 点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、  
日頃から点検をおこなってください。

## ★こんな症状はありませんか？

- 電源コード、プラグが異常に熱い。
- 電源コード、プラグに深い傷や変形がある。
- 焦げくさいにおいがする。
- 電源コードを動かすと通電しないことがある。
- 器具に触れるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

- 電源プラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

## ★異常があれば

### ご使用中止!!

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

## アフターサービスについて

- ①この製品は保証書がついております。  
お買上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- ②保証期間はお買上げ日より1年です。  
保証期間中の修理はお買上げの販売店にご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。その他詳細は保証書をご覧ください。
- ③保証期間経過後の修理（有料）についてはお買上げの販売店にご相談ください。
- ④この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。  
補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。
- ⑤アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載の「山善 家電お客様サービス係」へお問い合わせください。

この製品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「山善 家電お客様サービス係」にご相談ください。

### 「山善 家電お客様サービス係」

ダイヤル

0570-077-078

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。

受付時間：10：00～17：00（土・日・祝日を除く）

- FAXまたはEメールでのご相談も受け付けております。その際は、商品名・形名・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

●FAXでの  
ご相談は

フリーダイヤル

0120-680-287

●Eメールでの  
ご相談は

info\_m@yamazen.co.jp

### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には商品名・形名をご連絡ください。

J-101020

## 株式会社 山善 家庭機器営業本部

関東営業部	〒110-0015	東京都台東区東上野2丁目1番11号	サンフィールドビル5階
大阪営業部	〒550-8660	大阪市西区立売堀3丁目2番5号	
名古屋営業部	〒456-8588	名古屋市熱田区白鳥2丁目10番10号	
九州営業部	〒812-8578	福岡市博多区博多駅南2丁目9番11号	
東北営業部	〒984-8686	仙台市若林区卸町3丁目7番7号	